

Dossier pédagogique

À table !

MUSÉE
NATIONAL
ADRIEN
DUBOUCHE
LIMOGES



MINISTÈRE
DE LA CULTURE

Liberté
Égalité
Fraternité





p. 5 **Une histoire de la table**

p. 6 **Présentation du thème**

p. 5 Dressons la table du Moyen Âge au XVIII^e siècle

p. 6 XVIII^e – XX^e siècles : service à la française, service à la russe, service mixte

p. 11 **Fiches pour les élèves et les enseignants**

p. 11 Un aliment, un récipient

p. 14 Les petits objets de table : témoins d'un rang social élevé

p. 16 Le surtout de table

p. 19 Le service des boissons froides

p. 21 Le service des boissons chaudes

p. 24 **Ressources documentaires et bibliographie**

p. 25 **Informations pratiques**

Une histoire de la table

“ Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte ”, écrit en 1826 le gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin dans *La Physiologie du goût*.

Si l'histoire de la céramique accompagne le développement de l'homme depuis 10 000 ans avant notre ère, manger est également un acte de toutes les époques et suit en cela l'évolution de l'homme à travers les siècles et les civilisations, selon des codes qui se développent au fil du temps. Les manières de manger, de consommer, de servir s'imposent, se modifient selon les périodes ; apparaissent des normes qui définissent l'homme civilisé, distinguent les peuples et déterminent un rang dans la société.

La table devient un art où se mêlent le paraître et le spectacle à travers une cérémonie du service qui a des conséquences sur la production des objets de table.

À travers des exemples concrets et un contact privilégié avec des objets d'art et d'apparat de différentes périodes, il est possible d'étudier l'histoire de la table, son évolution jusqu'à aujourd'hui et de saisir l'évolution des pratiques et des goûts esthétiques.

La diversité des objets présents dans ce dossier révèle l'inventivité dont ont fait preuve les manufactures et ateliers pour répondre aux attentes et aux goûts de leurs contemporains et à leur souhait d'éblouir leurs invités.

Dès lors, chaque objet reflète une manière de servir, un goût ou encore un usage et aide à comprendre une civilisation. Car la production d'un objet s'effectue dans des contextes économiques, sociaux, culturels précis aidant à comprendre les conditions de vie et les modes de pensées à chaque époque ; et c'est certainement aussi en cela que cette histoire de la table se révèle si riche, .

Le Musée national Adrien Dubouché conserve des objets de prestige du XVII^e siècle à nos jours. Ils témoignent autant des manières de table que des conditions de vie et des styles de toutes ces époques. Aujourd'hui encore, le service de table évolue et s'adapte à nos pratiques actuelles.

Aussi le parcours propose-t-il un témoignage de l'évolution et des mutations des sociétés humaines, car les manières de table sont aussi des pratiques artistiques, culturelles et identitaires. L'histoire de la table continue donc de s'écrire en empruntant diverses voies, dont une reste essentielle à toutes les époques, que ce soit à Limoges avec la porcelaine ou dans les autres centres de production de céramiques, celle du ravissement des yeux.

Présentation du thème

Suivant l'évolution des mentalités, des mœurs et de l'ordre social, les objets de table mais aussi la façon de les utiliser ont subi des modifications au cours des siècles.

Dressons la table du Moyen Âge au XVIII^e siècle

Au Moyen Âge, aucune pièce dédiée aux repas n'est aménagée en permanence et la notion de salle à manger n'apparaît qu'au XVIII^e siècle. Jusqu'alors, les repas se prennent dans la pièce principale, souvent dans la cuisine ou dans la chambre, entre le lit et la cheminée. Avant le XV^e siècle, la table fixe, composée d'un plateau solidaire de pieds, n'existe pas. " On dresse la table " puisqu'une planche (la " tabula ") est installée sur des tréteaux. Les expressions " lever la table " ou " abattre la table " signifient la démonter. Une nappe, qui cache tréteaux et plateau, est posée sur elle. Lorsque un banquet est donné, dans les châteaux et les maisons les plus fortunées, plusieurs nappes sont superposées. Elles sont très rarement unies, mais plutôt tissées de losanges, damassées, brodées de fils de couleur, tendues, plissées ou tuyautées. Elles sont enlevées au fil du repas. Posséder un tel linge en provenance des Flandres ou d'Italie constitue un luxe. Quant aux serviettes individuelles, elles n'apparaissent que peu à peu, à partir du XIV^e siècle, tout d'abord en Catalogne. Jusque-là, les convives sont invités à s'essuyer mains et bouche aux " doubliers ", longs pans de nappe relevés sur le bord de la table, ou à la " longière ", bande de tissu qui fait office de serviette commune. Au Moyen Âge, les convives sont installés sur un seul côté de la table ; le côté libre est réservé au service.

Pendant toute l'époque médiévale, les mets sont servis dans une écuelle, un grand récipient en métal puis en céramique, assez large et creux et qui sert de plat commun. L'écuelle est donc partagée avec son voisin. Chacun pose la nourriture, notamment la viande qui a été découpée par avance, sur une tranche de pain dur. Cette dernière, appelée " tranchoir ", est ainsi utilisée comme assiette sur laquelle la sauce est recueillie. À la fin de la période, au XV^e siècle, dans les familles de la noblesse, cette tranche de pain est remplacée par une planche ronde ou carrée, en bois ou en métal. En ce qui concerne les couverts, seul le couteau est largement utilisé. La cuillère existe mais elle est peu usitée. Connue dans l'Antiquité, la fourchette est mentionnée de nouveau en 1328 mais elle ne se répand que lentement en Europe depuis l'Italie au XVI^e siècle et n'est adoptée qu'un siècle plus tard.

Sur les tables princières au Moyen Âge, la nef est l'objet symbolique par excellence. Elle est posée au centre de la table ou sur le dressoir. En forme de navire, elle est souvent réalisée en or et fermée à clé jusqu'au moment du repas

afin d'écarter les risques d'empoisonnement. Elle contient en effet les différents ustensiles pour le repas : épices, couverts, tranchoirs du prince... La salière se trouve aussi sur la table.

À la Renaissance, de nouveaux objets de table apparaissent puis sont diffusés. C'est le cas de l'assiette, qui se répand en raison de l'individualisation des objets de table et remplace progressivement l'écuelle et le tranchoir. Son nom vient de la place où le convive est assis. La première mention de cet ustensile apparaît dans un texte italien de Ferrare daté de 1530, dans lequel est évoqué l'usage d'assiettes à table de faible diamètre dotées d'un petit bassin creux et d'une aile très large appelées des " tondini ". La description laisse penser qu'il s'agit en fait d'écuelles améliorées mais, strictement personnelles. En France, la première mention connue de l'assiette a été relevée dans l'achat d'un service en faïence italienne par François I^{er}. Les assiettes sont tout d'abord en métal, argent ou étain, puis la faïence, jugée plus propre que le métal, connaît une grande vogue à partir du XVI^e siècle et envahit les tables de l'aristocratie et de la bourgeoisie en à peine un siècle.

Service à la française, service à la russe, service mixte

Au XVIII^e siècle, les repas sont au nombre de trois : le déjeuner qui se sert au réveil dans la chambre à coucher, le dîner servi vers 14 - 15 heures et le souper à 21 h30. On dîne et soupe dans la salle à manger qui fait alors son apparition. Le mobilier prend plus d'importance et témoigne surtout d'un désir d'afficher sa richesse dans les habitations bourgeoises. Il est possible d'y voir des niches abritant des statues, le buffet restant le principal meuble de la pièce. La table est encore démontable pour que la salle à manger puisse redevenir une galerie. À cela viennent s'ajouter des tables servantes et petites dessertes. Les tables d'ébénisterie souvent rondes et plaquées de noyer et d'acajou sont utilisées dans les milieux les plus modestes.

Parmi les objets de décoration de table, il est possible de voir des salières et des boîtes à épices en son centre. En 1730, la période rocaille, définie par une surabondance et une exagération de formes décoratives, influence les surtouts de table qui deviennent des monuments de sculpture et perdent complètement leur fonction symbolique des siècles précédents. En effet, le mot " surtout " désignait à la fin des années 1690 les objets réunis sur un plateau formant un ensemble à la fois décoratif et utilitaire posé au centre de la table et autour duquel s'organisaient les services. Le matériau le plus utilisé pour leur réalisation est la porcelaine mais ils peuvent aussi être en argent ou en métal. Le néo-classicisme de la fin du XVIII^e siècle donne aux décors un ton de plus en plus architectural.

Tandis qu'au Moyen Âge, sont apportées à table plusieurs vagues de mets appelées " services » ou " assiettes " et que les convives choisissent selon leur goût, une codification se met en place à partir du XVI^e siècle. Dans l'entourage royal et sous

l'influence du cérémonial italien, le service à la française apparaît. Il est bien établi dans la seconde moitié du XVII^e siècle. Considéré par certains comme l'ancêtre de notre buffet, il est marqué par l'opulence. C'est un service dispendieux mais brillant, typique d'une société aristocratique, dont l'apogée se situe sous le règne de Louis XV. Avant l'arrivée des invités, les plats sont en effet placés sur une table, par séries, appelés " services ". Jusqu'à 96 plats sont présentés, car le multiple de huit sert de base à l'organisation des services. Toutefois, le même plat est souvent servi à des endroits éloignés de la table, de façon symétrique, ce qui explique le nombre pair de plats. Un menu classique comprend quatre ou cinq services. Le premier est constitué des hors-d'œuvre, entrées, potages. Le deuxième est celui des viandes et poissons en sauce. Le troisième se compose des grands entremets salés et des petits entremets sucrés, des rots et des salades. Le quatrième est composé de tourtes, de légumes et d'entremets chauds. Enfin, le cinquième service comprend les fromages et les desserts : fruits, compotes, confitures, glaces et sorbets... Ce " service à la française " offre un large choix aux convives et une grande liberté aux hôtes mais comporte un grand inconvénient puisque tous les plats, y compris les plats chauds, sont servis en même temps. Cela nécessite l'utilisation de chauffe-plats et cloches de " maintien au chaud ". Les serveurs, après avoir disposé les plats, n'interviennent plus. C'est au maître de maison de couper et de servir.

En France, à la même époque, le service des boissons est aussi très codifié. Le verre à boire est apporté à table, sur demande, par le domestique. Ce dernier se rend au buffet, dépose le verre sur un plateau doté d'un pied et appelé " guéridon ". Le convive boit posément d'un trait puis rend le verre qui est rapporté au buffet, rincé et mis à rafraîchir. Ni les verres, ni les carafes ne sont en effet présents sur les tables. L'usage demande à ne pas boire avant que la personne la plus importante n'ait bu et de ne pas demander à boire à voix haute.

Le XIX^e siècle est marqué par de nombreux changements dans l'art de la table. Dans l'espace tout d'abord, avec la salle à manger qui devient réellement courante. Elle se répand dans toutes les habitations nobles et bourgeoises. C'est une pièce d'apparat, parfois suivie d'une pièce plus petite pour les repas quotidiens. Hors des repas, elle sert de galerie de tableaux comprenant essentiellement des portraits. Habituellement séparée du salon par l'entrée, la salle à manger, à la fin du siècle, trouve une place plus fonctionnelle dans le prolongement de la pièce de séjour. Pour le mobilier, à l'exception d'un retour au goût du style Louis XVI, il y a peu de changements par rapport au siècle précédent. Les chaises de salle à manger sont plus légères que celles du salon. Lorsque le repas est terminé, elles peuvent être alignées le long des murs de la pièce. Quant aux fauteuils, ils sont réservés exclusivement aux hôtes de marque ou au maître de maison. La console, située contre le mur, permet de déposer plats et carafes afin de ne pas encombrer la table. La tendance est à l'encombrement de la pièce par une accumulation de fauteuils, céramiques, meubles, tableaux, dressoirs...

Le XIX^e siècle se caractérise par l'avènement du “ service à la russe ” qui supplante progressivement le service à la française, bien que ce dernier reste de mise pour les grandes tables officielles jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Introduit en France en 1810 par le prince russe Alexandre Borissovitch Kourakine, ambassadeur à Paris du tsar Alexandre I^{er} de 1808 à 1812, ce service à la russe constitue une rupture avec la tradition française. Il fait son chemin lentement grâce à la bourgeoisie car il permet de satisfaire le goût du paraître en dépensant moins que dans le passé. C'est également à ce moment-là que le menu décoré se vulgarise et est proposé avant le repas par l'hôte d'un banquet. Les plats sont apportés au fur et à mesure du service à table et sont présentés à chaque invité individuellement par un maître d'hôtel secondé par un, deux ou trois valets par table (pour les personnes moins riches, ce sont les femmes et les valets de chambre qui assurent le service). Les plats sont servis à gauche et desservis à droite. Les mets sont découpés à la cuisson ou sur un dressoir de la salle à manger. Ce service permet de manger chaud. Le vin est désormais servi à table, à droite, dans des verres multiples et différenciés qui participent ainsi aussi au décor. “ De gauche à droite, le grand verre à eau, un verre moyen pour le vin blanc, un petit pour le vin rouge, un peu à l'écart la flûte ou la coupe pour le champagne. À la gauche de celle-ci, en arrière de la première ligne, le haut verre à vin du Rhin. Des carafes placées entre chaque convive contenant le ‘ vin ordinaire ’ que l'on boit coupé d'eau ” (Fabienne de Sèze, in *À table au XIX^e siècle*, sous la direction de Bruno Girveau, Zeev Gourarier et Odile Nouvel).

Le repas se déroule donc de manière linéaire et plus rigoureuse. Il n'y a plus d'accumulation d'objets et de plats sur la table. Par ailleurs, le dîner a lieu sur de petites tables d'environ dix personnes chacune et non une grande, ceci afin de gagner de la place. Néanmoins, la table d'honneur où sont assis les maîtres de maison, est plus grande que les autres. Au cours du repas, les assiettes sont changées de nombreuses fois. L'assiette et le couvert adaptent leur forme au contenu des plats. Apparue au début du XVIII^e siècle, le service de table est désormais fabriqué en céramique, faïence ou porcelaine tendre. Il peut être parfois encore en argent, même si les Édits somptuaires de 1689 et 1709 donnant l'ordre de faire fondre les vaisselles d'or et d'argent pour renflouer le trésor royal mis à mal par les guerres de Louis XIV, ont eu pour conséquence le développement de la faïence. Le duc de Saint-Simon écrit à ce propos “ Tout ce qu'il y eut de grand et de considérable se mit, en huit jours, en faïence ”.

Jusque dans les années 1830-1840, les manufactures ne proposent pas de services standardisés. Chacun compose son service à sa guise car il s'agit d'un produit coûteux. Il en est de même pour les couverts. Puis, l'industrialisation de la faïence fine, de la porcelaine et de l'argenterie engendre une baisse des coûts de fabrication ; le métal, par exemple, est argenté par électrolyse à partir de 1842. À la fin du XIX^e siècle, il y a autant de pièces de service que de types de mets. Pour la décoration de table, le surtout demeure une pièce majeure. Il est souvent composé

de plusieurs étages richement décorés, mais devient plus simple sous la Restauration, abandonnant la sculpture au profit de coupes et corbeilles.

Au cours du XIX^e siècle et jusqu'à la Première Guerre mondiale, le service mixte est aussi utilisé. La table est organisée autour d'une pièce centrale, souvent une corbeille fleurie entourée de réchauds sur lesquels attendent les plats principaux recouverts de cloches. Il arrive que les éléments du dessert soient aussi disposés dès le début du repas.

De nos jours, seuls les dîners protocolaires sont servis à la russe mais avec un service modifié par rapport à l'origine. N'est conservé que le décor de centre de table, sans les desserts. Le service est effectué par des serveurs de convive en convive. Partout ailleurs, c'est le service à l'assiette ou à la portion qui est pratiqué. Alors que posséder un service de vaisselle a longtemps été un marqueur de réussite pour un ménage qui se hausse dans la société, dès les années 1930, une simplification des services est amorcée : suppression des compotiers, des assiettes à pied, diminution du nombre d'assiettes.

Depuis les années 1980-1990, le service de table complet et assorti n'est plus en vogue. Les éléments sont achetés à la pièce, provenant de services différents, voire de plusieurs manufactures. Aujourd'hui, la tendance est à la déstructuration. Les codes se brouillent. Ainsi, par exemple, vaisselles et matériaux sont-ils mélangées. Les verres, les couverts et les assiettes sont dépareillés. Les usages sont détournés : certains servent la soupe dans des verres, les desserts dans des tasses. De même, la salle à manger n'est-elle plus le lieu unique pour les repas. L'apéritif se prend au jardin, et le dîner dans la cuisine. La nappe n'est plus un accessoire indispensable. Les modes de vie actuels engendrent de nouvelles gestuelles de table. Ainsi, Florence Doléac a-t-elle créé en 2003 un couvercle en biscuit. Il s'agit d'un biscuit aux amandes qui fait office de couvercle de tasse à café qui absorbe et conserve la chaleur de la boisson. La poignée du couvercle aux parfums variés (amande, violette...) et sa pâte moelleuse sont un rappel du langage classique de la céramique. En 2007, Anne Xiradakis propose des langues de chat en biscuit de porcelaine qu'il est possible de porter à la bouche pour en lécher le contenu. Quant à la Thaïlandaise Tithi Kutchamuch en 2006, elle pousse plus loin encore la spécialisation des objets culinaires en créant des tasses à thé glacé, à thé au citron et à thé au rhum. En effet, chaque tasse possède un complément adapté, un compartiment à glaçons, un presse-citron ou un gobelet à rhum. Enfin, Charlotte Brocard, en mettant au point une nappe intégrant l'assiette, qu'il est possible de découper au mètre ou en sets individuels et qui passe au lave-vaisselle, casse le code traditionnel des arts de la table.

C'est aussi l'ère du " fooding ". Ce terme désigne l'attrait pour une cuisine innovante et de qualité, une cuisine métissée. C'est aussi l'ère de la " street-food " que Non Sans Raison revisite en créant le cornet " Facette ", cornet à frites en porcelaine de Limoges.

Fiche pour les élèves : Un aliment, un récipient

À partir de l'image, relie par un trait le nom de l'objet à sa définition



● Le
surtout ●

● De forme ovale, elle est souvent munie d'un couvercle et posée sur un plateau.
● Elle contient principalement des plats à base de viande servis en entrée.



● Le pot à
oille ●

● Aussi appelé casserole à légumes, il est de forme allongée et basse, et muni d'un couvercle.



● La
terrine ●

● De forme circulaire ou ovale, on y dispose des viandes et des volailles.



● Le
légumier ●

● Récipient à couvercle de forme ronde dans lequel on présente un ragoût de viande et de racines.



● Le plat ●

● Pièce de vaisselle à fond plat dans laquelle chacun dispose ou reçoit ses aliments à table.



● L'assiette ●

● Plateau richement décoré, destiné à orner le centre de la table et parfois constitué de plusieurs parties. On y plaçait les salières, boîtes à épices, sucriers. On pouvait également y ajouter des lumières.

Les manières et traditions de la table n'ont pas toujours été celles que l'on connaît aujourd'hui. Certains objets utilisés au temps de Louis XV et oubliés de nos jours répondaient à des pratiques bien précises.

À cette époque, les plats étaient apportés sur la table par séries successives appelées “ services ”. Chaque “ service ” comportait un grand nombre de plats. Ils étaient disposés sur la table selon un plan scrupuleusement établi par le maître d'hôtel. Cette manière de servir les plats est appelée “ service à la française ”.

À l'origine, le potage cuit “ au pot ” dans un bouillon est un mets consistant. Le mot désigne donc des préparations variées mais qui ont toutes été cuites dans un bouillon de viande comme le potage aux macaronis, la potée de choux, le pot-au-feu... Certains potages, vers 1700, sont sucrés comme le potage de melon, le potage de lait d'amande. La venue de reines de France d'origine espagnole, Anne d'Autriche puis Marie-Thérèse d'Autriche, engendre la vogue de « l'oille », mot français qui désigne le potage espagnol “ olla podrida ”, “ la marmite pourrie ”. Mélange d'aliments, ce potage est un plat coûteux réservé aux plus riches. Il est servi sur du pain ou dans des plats appelés “ cuvettes ” ou “ bassins ”. Le pot à oille naît. Il s'agit d'un plat rond et couvert, posé sur un plat présentoir et dans lequel on ne verse que le bouillon. La viande et les légumes qui l'accompagnent sont disposés sur des plats.

Le pot à oille est ensuite associé à la terrine, son pendant de forme ovale. Puis, il est adapté par les faïenciers pour les classes moyennes. Il devient alors la soupière. La première soupière date de 1729 et son nom vient du mot “ soupes ”, des tranches de pain à bouillon un peu grossier utilisé en cuisine bourgeoise. Au XVIII^e siècle, mouiller la soupe est considéré comme vulgaire aux yeux des élites qui lui préfèrent des préparations plus raffinées, plus liquides que solides. C'est la naissance du potage.

Le surtout
Vitrine n° 51



Plateau richement décoré, destiné à orner le centre de la table et parfois constitué de plusieurs parties. On y plaçait les salières, boîtes à épices, sucriers. On pouvait également y ajouter des lumières.

Le pot à oille
Vitrine n° 61



Récipient à couvercle de forme ronde dans lequel on présente un ragoût de viande et de racines.

La terrine
Vitrine n° 60



De forme ovale, elle est souvent munie d'un couvercle et posée sur un plateau. Elle contient principalement des plats à base de viande servis en entrée.

Le légumier
Vitrine n° 59



Aussi appelé casserole à légumes, il est de forme allongée et basse, et muni d'un couvercle.

Le plat
Vitrine n° 61



De forme circulaire ou ovale, on y dispose des viandes et des volailles.

L'assiette
Vitrine n° 59



Pièce de vaisselle à fond plat dans laquelle chacun dispose ou reçoit ses aliments à table.

Fiche pour les élèves : Les petits objets de table : témoins d'un rang social élevé

En plus des récipients destinés à contenir les aliments, la table se recouvre au fil du temps de nombreux petits objets destinés à recevoir le sel, le sucre, les épices ou la moutarde.

Ces objets à la forme adaptée à leur fonction étaient à la disposition des convives sur les tables des familles les plus riches. Les denrées chères étaient présentées dans des pièces de faïence ou en porcelaine, ce qui en renforçait leur caractère précieux.

La boîte à épices (vitrine n°51)



ADL 78

Vitrine n° 51

Boîte à épices

Faïence, décor de grand feu, Moustiers (attribué),
2nde moitié du XVIII^e siècle, collection Gasnault
Don Adrien Dubouché, 1881

1- De combien de compartiments cet objet est-il composé ?

2- Parmi les termes ci-dessous, entoure les noms des trois épices :

pissenlit laurier poivre basilic thym persil muscade clou de girofle

La salière et la saupoudreuse à sucre (vitrine n°51)

Contrairement au sel, le sucre n'est pas connu au Moyen Âge. Il apparaît à la fin du XV^e siècle et demeure une denrée réservée aux privilégiés jusqu'au XVIII^e siècle.

1- À l'aide des cartels, identifie les objets.





2- Quelles différences peux-tu observer avec les objets similaires que tu utilises aujourd'hui ?

Fiche enseignant : Les petits objets de table : témoins d'un rang social élevé

La boîte à épices (vitrine n°51)

La boîte à épices est composée de trois compartiments.

Les trois épices contenues dans cet objet sont le clou de girofle, le poivre et la muscade.

Ces objets contiennent des épices en poudre, parfois du gros sel et une noix de muscade accompagnée de sa râpe. Les épices sont importées d'Orient.

Le goût pour les épices diminue à partir du XVII^e siècle mais ne disparaît pas vraiment. La boîte à épices disparaît des tables aristocratiques au XIX^e siècle.

La salière et la saupoudreuse à sucre (vitrine n°51)

Aujourd'hui, la salière ressemble à la saupoudreuse à sucre. La saupoudreuse à sucre n'existe plus sous cette forme.

Au Moyen Âge en Occident, on ne connaît pas le sucre. On sucre donc les aliments avec du miel. La canne à sucre arrive d'Asie par le biais du commerce avec les pays musulmans entre le X^e et le XII^e siècle. Puis, des plantations de canne à sucre sont créées sur les côtes africaines, en Sicile, en Espagne et enfin à Chypre au début du XIII^e siècle. Le produit se diffuse ensuite grâce aux plantations de Madère et des Canaries avant de connaître une réelle expansion après la découverte et la colonisation de l'Amérique. Le sucre demeure malgré tout une denrée chère.

Prescrit par les médecins, il est employé et vendu par les apothicaires jusqu'au XIX^e siècle. Il sert à fabriquer des sirops, pâtes, confitures, glaces... Le goût pour le sucre devient très important au XVIII^e siècle.

Le sucre en poudre est présent sur les tables avec le sel et les épices. Chacun peut ainsi poudrer ce qu'il souhaite, fruits, viandes, légumes, desserts... Pour cela, au XVII^e siècle, on utilise des saupoudreuses en forme de cône puis de balustre.

Les saupoudreuses sont remplacées entre 1740 et 1770 par des "sucriers de table" en forme de petites terrines dans lesquels on prélève le sucre à l'aide d'une simple cuillère ou d'une cuillère plus luxueuse percée de trous.

Fiche pour les élèves : Le surtout de table

Au XVII^e siècle, un nouvel élément fait son apparition sur les tables d'apparat : le surtout de table. Il s'agit d'un élément fixe qui décore la table pendant tout le repas. Le surtout se compose alors d'un plateau richement décoré constitué d'une ou plusieurs parties. Il recevait les salières, boîtes à épices ou sucriers. Il était possible également d'y ajouter des lumières.

À partir de liste de mots ci-dessous, replace sous chaque objet, les mots ou expressions qui lui correspondent. Plusieurs emplois sont possibles.

Pour la description : Plateau, décor bleu, faïence, XVIII^e siècle, blanc, mat (biscuit), brillant, sculpture, porcelaine, 1878, " grain de riz ", monumental, corbeille, 1996, demie-tasse, accumulation, humour, ajourée

Pour les usages : Boîtes à épices, moutardier, sucrier, huilier, fruits, fleurs, décoratif, sucreries



Vitrine n° 51

Description :

Usages :



Porcelaine de Limoges / Salon d'honneur

Description :

Usages :

En raison du coût des droits relatifs à la reproduction des œuvres d'art, il nous est impossible de vous proposer le visuel de l'œuvre retenue.
 Vous pouvez la découvrir en consultant le site de l'agence photo de la RMN-GP :
<https://photo.rmn.fr/ark:/36255/06-532037?posInSet=1&queryId=a92af7f6-8056-46b4-86c3-4b88e8c03520>
 Vitrine n° 137

Description :

Usages :

Fiche enseignant : Le surtout de table



Vitrine n° 51

Description :

Plateau
Décor bleu
Faïence
XVIII^e siècle

Usages :

Boîtes à épices
Sucrier
Huilier
Fruits
Fleurs
Moutardier



Porcelaine de Limoges / Salon d'honneur

Description :

Blanc
Mat (biscuit de porcelaine)
Brillant
Sculpture
Porcelaine
1878
" Grain de riz "
Angelots
Monumental
Corbeille
Ajouré

Usages :

Fleurs
Fruits
Sucrieries

En raison du coût des droits relatifs à la reproduction des œuvres d'art, il nous est impossible de vous proposer le visuel de l'œuvre retenue.

Vous pouvez la découvrir en consultant le site de l'agence photo de la RMN-GP :

<https://photo.rmn.fr/ark:/36255/06-532037?posInSet=1&queryId=a92af7f6-8056-46b4-86c3-4b88e8c03520>

Vitrine n° 137

Description :

Blanc
Brillant
Porcelaine
1996
Demie-tasse
Accumulation
Humour

Usages :

Décoratif

Fiche pour les élèves : Le service des boissons froides

Au XVIII^e siècle, le service des boissons suit des règles précises, qui évoluent au siècle suivant. L'usage établi était de ne pas poser un verre sur la table à manger. Lorsqu'un convive souhaitait boire, il demandait un verre à un domestique, qui allait le chercher sur un buffet. Boissons et verres étaient rafraîchis en permanence dans de l'eau froide ou de la glace.

De ces habitudes est née une famille d'ustensiles appelés seaux ou rafraîchissoirs. Pour les repas plus intimes, ils étaient posés sur une table " volante " appelée buffet ou servante.

Pour chaque objet, coche la ou les bonnes définitions

Seau à bouteille

Vitrine n° 55



- 1- Le seau à bouteille maintient les boissons au chaud.
- 2- En l'absence de réfrigérateur, le seau maintient les bouteilles au frais.
- 3- Le seau permet le transport des bouteilles de la cave à la table.
- 4- Le seau est déposé sur le buffet.

Rafraîchissoir à verres

Vitrine n° 56



- 1- Le rafraîchissoir à verres comporte une ou plusieurs encoches.
- 2- Les verres sont disposés dans la glace à l'envers.
- 3- Le rafraîchissoir permet de givrer les verres pour les cocktails.

Chambre des frissons

Vitrine n° 138^{bis}



- 1- La chambre des frissons permet de conserver du fromage.
- 2- La chambre des frissons est l'héritière contemporaine du seau à bouteilles (vin ou champagne).
- 3- La chambre des frissons est issue d'une recherche actuelle visant de meilleures conditions de dégustation du champagne.

Fiche enseignant : Le service des boissons froides



2- En l'absence de réfrigérateur, le seau à bouteille maintient les bouteilles au frais.

4- Il est déposé sur le buffet.



1- Le rafraîchissoir à verres comporte une ou plusieurs encoches sur le bord pour maintenir les verres plongés dans la glace.

2- Les verres sont disposés à l'envers dans la glace.



2- La chambre des frissons est l'héritière contemporaine du seau à bouteilles (vin ou champagne).

3- La chambre des frissons est issue d'une recherche actuelle visant de meilleures conditions de dégustation du champagne.

Du Moyen Âge au XVI^e siècle, la pratique courante française est d'avoir un gobelet commun plutôt qu'un gobelet individuel. On boit, puis on jette le fond du gobelet. On rince ensuite le gobelet et on l'essuie pour le buveur suivant.

Jusqu'au début du XIX^e siècle, aucun verre n'est posé sur la table. Le convive fait signe au valet placé derrière sa chaise. Celui-ci va au buffet, prend un guéridon, plateau doté d'un pied, sur lequel il pose un verre, un carafon de vin et un carafon d'eau ou un verre de vin et un carafon d'eau. Le convive se sert, boit posément d'un trait et rend le verre. Le verre est alors rincé et mis à rafraîchir. Ce service des boissons nécessite un grand nombre de serviteurs.

Vers 1750, dans certaines régions, de petits seaux à verre individuels apparaissent.

Au XIX^e siècle, les verres qui, sous l'Ancien Régime, n'avaient pas leur place à table, sont disposés devant l'assiette. D'après Fabienne de Sèze, " ce n'est qu'avec la Restauration que naît réellement le service en verre ". Posés sur la table, ils participent au décor des grands dîners. " De gauche à droite, le grand verre à eau, un verre moyen pour le vin blanc, un petit pour le vin rouge, un peu à l'écart, la flûte ou la coupe pour le champagne. À la gauche de celle-ci, en arrière de la première ligne, le haut verre à vin du Rhin. Des carafes placées entre chaque convive contiennent le ' vin ordinaire ' que l'on boit coupé d'eau " (Fabienne de Sèze, in *À table au XIX^e siècle*, sous la direction de Bruno Girveau, Zeev Gourarier et Odile Nouvel)

Fiche pour les élèves : Le service des boissons chaudes

Aux XVI^e et XVII^e siècles, le thé, le chocolat et le café arrivent en Europe et remportent un très grand succès.

Complète le tableau ci-dessous qui regroupe un ensemble remarquable de tasses.

	Forme	Décors	Date	Usage	Particularités
 <p>Vitrine n° 119</p>					
 <p>Vitrine n° 121</p>					
 <p>Vitrine n° 125</p>					
 <p>Vitrine n° 126</p>					
 <p>Vitrine n° 128</p>					
<p>En raison du coût des droits relatifs à la reproduction des œuvres d'art, il nous est impossible de vous proposer le visuel de l'œuvre retenue. Vous pouvez la découvrir en consultant le site de l'agence photo de la RMN-GP : https://photo.rmn.fr/ark:/36255/07-523189?posInSet=7&queryId=a92af7f6-8056-46b4-86c3-4b88e8c03520</p> <p>Vitrine n° 137</p>					
 <p>Vitrine n° 138^{bis}</p>					

Pour terminer, observe bien cette tasse dite “ litron ” et réponds aux questions.



Vitrine n° 119

Tasse à café et soucoupe à décor rose et jaune
Porcelaine dure
Manufacture Baignol, Limoges, 1^{er} quart du
XIX^e siècle.
Acquisition, 1901

1- À quelle forme géométrique te fait-elle penser ?

2- Quels motifs constituent le décor ?

Fiche enseignant : Le service des boissons chaudes

Complète le tableau ci-dessous qui regroupe un ensemble remarquable de tasses.

	Forme	Décors	Date	Usage	Particularités
 Vitrine n° 119	Cylindre	Jeté de fleurs	1784-1792	Chocolat	Couvercle Deux anses Galerie sur le bord de la tase
 Vitrine n° 121	Campanulée (en forme de cloche)	Fleurs, papillons et or	XIX ^e siècle	Chocolat	Grand format
 Vitrine n° 125	Carrée	Tiges et baies d'or	XIX ^e siècle	Moka (café court)	Anse en forme de papier plié
 Vitrine n° 126	Triangle	Nature, motifs inspirés du japonisme	1878	Thé	Anse avec des angles droits
 Vitrine n° 128	Carrée, mais angles coupés	Fleurs, bas-relief	1879	Thé	Émail de couleur ivoire
 Vitrine n° 137	Hémicycle	Bleu et blanc	1991	Café	Service « Demie-tasse »
 Vitrine n° 138 ^{bis}	Cylindre	Pas de décor, porcelaine blanche	2012	Café	Couvercle en forme de fumée, qui sert également de soucoupe pour la petite cuillère

Pour terminer, observe bien cette tasse dite “ litron ” et réponds aux questions.

1- La forme dite “ litron ”est cylindrique et constitue la forme traditionnelle du XVIII^e siècle.

2- Le décor se compose de scènes romantiques sur fond rose, de motifs géométriques sur fond jaune, et de décor de palmettes en or.

Ressources documentaires et bibliographie

- BUREAU Stéphane, CAU Cécile, *Design culinaire*, Eyrolles, 2011, 205 pages.
- ENNES Pierre, MABILLE Gérard, THIEBAUT Philippe, *Histoire de la table*, Flammarion, Paris, 1994, 375 pages.
- QUENEAU Jacqueline, *La grande histoire de la table*, Aubanel, Genève, 2006, 267 pages.
- SYNAVE Catherine, de LAUBIER Guillaume, *À la table des designers*, Éditions de la Martinière, 2012, 190 pages.
- *La table est mise !*, Musée des Arts de la Table, Abbaye de Belleperche, Montauban, 2014, 135 pages.
- *La reine déchuée ou petite histoire de la soupière et de son contenu du XVIII^e au XXI^e siècles*, Samadet, Musée départemental de la faïence et des arts de la table, 2004, 66 pages.
- *Avant, ici, maintenant. L'expérience Non Sans Raison*, sous la direction de Jean-Charles HAMEAU, Les Ardents Éditeurs, Limoges, 2015, 192 pages. Catalogue de l'exposition " Avant, Ici, Maintenant. L'expérience Non sans Raison " qui s'est tenue au Musée national Adrien Dubouché du 20 juin au 19 octobre 2015.

Crédits photos

- p 3 Musée national Adrien Dubouché, Limoges : vue de la salle consacrée à la porcelaine de Limoges (vitrines conques et signalétique en porcelaine). © RMN-Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / René-Gabriel Ojéda
- p 3, 11, 13, 17 et 18 Surtout à bord festonné, décor "à la Bérain", faïence stannifère, décor de grand feu, Manufacture Rossetti, Lodi (Italie), vers 1730. Collection Gasnault, don Adrien Dubouché, 1881. © RMN - Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Jean-Gilles Berizzi
- p 3, 17 et 18 Surtout de table du service " Grain de riz ", porcelaine dure, modèle d'Albert Dammouse, Manufacture Pouyat, Limoges, 1878, don Manufacture Pouyat, 1879. © RMN - Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Guy Gendraud
- p 11 et 13 Assiette creuse, porcelaine dure, Manufacture de Höchst (Allemagne), XVIII^e siècle, don Adrien Dubouché, 1866. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 11 et 13 Plat à décor de fleurs fines, faïence stannifère, décor de petit feu, Strasbourg, 1770-1793. Legs Audéoud, 1886. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 11 et 13 Terrine de style Rocaille, faïence stannifère, décor de petit feu, Manufacture d'Aprey (France), 1750-1789, don Adrien Dubouché, 1872. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 11 et 13 Pot à oille à décor de fleurs fines, faïence stannifère, décor de petit feu, Manufacture de Joseph Hannong, Strasbourg, vers 1775. Acquisition, 1874. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 11 et 13 Légumier rond, porcelaine dure, Manufacture impériale de Vienne (Autriche), fin du XVIII^e siècle. Legs Audéoud, 1886.
- p 14 Boîte à épices, faïence stannifère, décor de grand feu, Moustiers (attribué), 2nd moitié du XVIII^e siècle, Collection Gasnault, don Adrien Dubouché, 1881. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 15 Salière, faïence stannifère, décor de grand feu, Moustiers (attribué), 2nd moitié du XVIII^e siècle, Collection Gasnault, don Adrien Dubouché, 1881. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 15 Saupoudreuse de forme balustre, faïence stannifère, décor de grand feu, Moustiers (attribué), 1^{ère} moitié du XVIII^e siècle, Collection Gasnault, don Adrien Dubouché, 1881. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 19 et 20 Rafrachissoir à bouteilles, porcelaine tendre, Manufacture de Vincennes, vers 1750. Acquisition, 1885. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 19 et 20 Rafrachissoir à verres à décor de jeté de fleurs, porcelaine tendre, décor sur émail, Manufacture royale de Sèvres, 1765. Dépôt du Musée national de céramique, Sèvres. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 19 et 20 Cave de table, " Chambre des frissons ", modèle *Brut nature*, porcelaine dure (biscuit), design de Delphine Vanneville-Vernier, porcelaine Pierre Arquie, édition Art de vivre, Limoges, 2012, don de Delphine Vanneville-Vernier, 2014. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 21 et 23 Tasse trembleuse, porcelaine dure, Manufacture du Comte d'Artois, Limoges, 1784-1792. Acquisition, 1982. © RMN - Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Guy Gendraud
- p 21 et 23 Tasse et soucoupe à anse carrée " Cabaret japonais ", modèle de V. Célérier, porcelaine dure, Manufacture Pouyat, Limoges, 1878. Don Pouyat, 1879. © RMN-Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Hervé Lewandowski
- p 21 et 23 Tasse carrée et soucoupe " Vermicelle ", modèle d'Albert Dammouse et Henri-Léon Pallandre, porcelaine dure, Manufacture Haviland, Limoges, 1879. Don association Adrien Dubouché, 2000. © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 21 et 23 Tasse à moka et soucoupe, porcelaine dure et émaux cloisonnés, Manufacture Pouyat, Limoges, entre 1902 et 1906. © RMN-Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Hervé Lewandowski
- p 21 et 23 Génieiu à bord festonné, porcelaine dure, Limoges, XIX^e siècle. Don Le Gentile, 1968. © RMN - Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Jean-Gilles Berizzi
- p 21 et 23 Tasse et soucoupe, service " Demie-tasse ", modèle d'Arman, porcelaine dure, Manufacture Raynaud, Limoges, 1991. © RMN - Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Jean-Gilles Berizzi
- p 21 et 23 Tasse couverte " Café dans les nuages ", design Quentin Vaulot et Goliath Dyèvre, porcelaine dure, Non Sans Raison, Limoges, 2012. Don Non Sans Raison, 2014. © RMN - Grand Palais (Limoges, Cité de la céramique) / Tony Querrec
- p 22 Tasse à café et soucoupe à décor rose et jaune, porcelaine dure, Manufacture Baignol, Limoges, 1^{er} quart du XIX^e siècle. Acquisition, 1901 © Musée national Adrien Dubouché / Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
- p 26 Musée national Adrien Dubouché, Limoges : façade de Boris Podrecca © RMN (Limoges, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola

Informations pratiques

Musée national Adrien Dubouché

Cité de la céramique – Sèvres & Limoges

8^{bis}, place Winston Churchill

87000 Limoges

Tél : +33 (0)5 55 33 08 50

Fax : +33 (0)5 55 33 08 55

www.musee-adriendubouche.fr

Horaires

Le musée est ouvert tous les jours, sauf le mardi,

de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 45.

Le musée est accessible aux personnes à mobilité réduite

Tarifs et réservation

L'accès aux collections est gratuit pour les moins de 26 ans, les enseignants en activité, les accompagnateurs de groupe.

Afin d'accueillir l'ensemble des groupes dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir réserver votre visite libre ou accompagnée :

- par téléphone, auprès du service des publics : 05 55 33 08 58
- par courriel : delphine.de-boisseson@limogesciteceramique.fr

L'accueil des groupes est possible de 10 h à 12 h 30 et 14 h à 17 h 45.

Les groupes sont constitués de 30 élèves maximum.

Accès

Bus : n° 6 ou n° 8

Autocar : parking réservé aux autocaristes devant le musée.

Voiture : parking payant de 600 places devant le musée et deux parkings souterrains payants place d'Aine et place de la Motte.



Service des publics, de la communication et des partenariats
En partenariat avec la Délégation à l'éducation artistique et l'action culturelle
(DAAC) du Rectorat
Musée national Adrien Dubouché
Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
8^{bis}, place Winston Churchill
87000 Limoges
Tél : 05 55 33 08 50
www.musee-adriendubouche.fr


**MINISTÈRE
DE LA CULTURE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MUSÉE
NATIONAL
ADRIEN
DUBOUCHÉ
LYMOGES**